

ELM 2-400

GASTROFRIT® 

Artikelnummer : 101141

Das Gerät ist ausgelegt für einen langjährigen täglichen Einsatz. Es wurde eine widerstandsfähige elektromechanische Steuerung integriert. Die Baureihe eignet sich für Gastro-Küchen, Imbiss und Cateringbetriebe.

Eckdaten

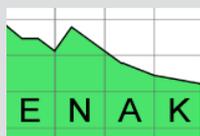
| | |
|-----------------|----------------------|
| Leistung | 2 x 7.2 kW |
| Ampère | 21.6 A |
| Volt | 1x400V, 3PNE |
| Ölinhalt | 2 x 9 Lt. |
| Fritierkorb | 2 Stück |
| Abmessung | 400x600x850 / 900 mm |
| Stundenleistung | 34 kg TK-Frites/h |

Allgemeine Vorteile

- einfachste Bedienung mit Drehschalter
- selbstreinigendes Teleskopheizelement
- Modus mit Sparschaltung
- Abgerundet, keine überflüssigen Ecken
- Ölpumpenfiltrierung (optional)
- grosse Heizoberfläche für ein schonendes Erwärmen
- Modus mit Sparschaltung
- Gerät auf vier Rollen aus bodenschonendem Material
- auch als durchdachte Einbaulösung erhältlich

Optionen

- Ölpumpenfiltrierung
- Unterbau 900 mm
- Zweibecken beliebig kombinierbar



Zertifikat:
energieeffizient
für Hotellerie und Gast-
ronomie

made in Switzerland:

Gastrofrit AG
Weiherstrasse 11
CH-9400 Rorschach
Tel. +41 718558070
Fax. +41 718558071
info@gastrofrit.ch